

千代田区における和食文化・芸術の体験プログラム開発に関する研究 －東京家政学院大学－

目的

人間栄養学科では千代田区内の地域資源を活用し、令和元～2年度の「千代田学」事業において「千代田区和食文化体験プラットホーム」の開発をすすめ、成果物としてホームページ「たべちよだ」(<https://tabechiyoda.com/>)を立ち上げた。本事業は、親子のふれあいの機会、和食体験の場を提供しただけでなく、千代田区に通学しているながら地域を知る機会のなかった学生にとっても、管理栄養士として必要な素養である地域の住民への理解、社会資源を探索して発信する力を養う機会となっている。

一方、現在、政府が新型コロナウィルス感染予防のための「新しい生活様式」を推奨した結果、人々の勤務形態や食の消費行動が変化しており、特に居住空間や居住地域での滞在時間の延長やテイクアウト、デリバリーといった中食利用率の上昇は今後もおこると考えられる。そこで、和食文化体験の拠点を記した「たべちよだ」を地域資源の循環に活用することを目指し、「たべちよだ」に掲載した店舗と本学科学生が共同で新商品の開発を行う。また新商品を使って中学生に食レポ記事と商品デザインの作成を体験することとした。

研究内容・結果

【研究1「たべちよだ」の発展と活用】

人間栄養学科4年が、地域店舗へ客層や新商品への要望、学生による新商品開発への期待などについてインタビューを行い、その内容をもとに新商品の開発を行った。商品の開発は、6名の学生が3チームにわかれ、それぞれ協力店と共同で商品の開発を行った。

協力店	新商品（写真左から）	
RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (千代田区神田駿河台3-4)	六煎茶セット	
神田淡平(千代田区内神田2-13-1) 天野屋(千代田区外神田2-18-15)	江戸味噌せんべい	
宝来屋(千代田区九段南2-4-15)	ひぐらしうぐいすあんのほうじ茶どら焼き	
		



【研究2「たべちよだ」の活用×中学生の和食文化体験プログラム】

研究1で開発した商品を通じ、食べることを楽しむ心を育む、和食文化やモノづくりへの興味関心を高める、表現力などの感性を養うことを目的に、中学生を対象とした体験プログラムを開催した。生徒は、各商品を開発した学生による商品開発の過程および商品についての説明を聞いた後、商品を試食し、食レポ記事および商品をイメージしたデザイン画を記入したワークシートを後日提出した。

食レポを分析した結果、中学生にも味噌やせんべい、ほうじ茶の風味が受け入れられることが分かった。また、「このお菓子をたくさんの人々に買ってもらうためにどのような文章で説明しますか？」については「味について」、「香りについて」、「食感について」といったほうじ茶や味噌、せんべいの特長に関するワードが多く挙がった。提出されたイラストからコンテストで5作品を選び、エコバッグにプリントした。エコバッグは協力店に配布し、環境に配慮した販促グッズとして活用してもらった。

考察・まとめ

店主の想いや自分たちの考えを具現化すること、社会活動や商品開発を体験することができ、管理栄養士として求められる地域理解、地域貢献を深く理解し、社会資源を発掘する力、課題解決力、共同の精神など多くの能力を養うことができた。

中学生においては、学生という若い世代から和食文化を学ぶことで、和食文化を分かりやすく、また身近に感じられる機会となった。

また、地域の協力店においても学生と話をする過程で、新しい発見や気づきを得られる機会になったとの声があった。

「たべちよだ」がパイプ役となり、地域の活性化に寄与できる媒体であると考えられた。今後、国内外に向けた情報提供を視野に、和食文化の見える化にも活用できる可能性が示唆された。